

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI.....</b>	<b>1</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
A. Penerapan Higiene Sanitasi Makanan .....	10
B. Higiene Sanitasi Makanan.....	14
C. Makanan.....	27
D. Rumah Sakit.....	28
E. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan.....	29
F. Kerangka Teori.....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
A. Kerangka Konsep.....	37
B. Variabel Penelitian .....	37
C. Definisi Operasional Variabel.....	38
D. Desain Penelitian.....	41
E. Populasi dan Sampel Penelitian .....	41
F. Instrumen Penelitian.....	41
G. Prosedur Penelitian.....	42
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	43
I. Prinsip Etik Penelitian.....	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>51</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	51
B. Hasil Penelitian .....	53
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>71</b>
A. Hubungan Masa Kerja Penjamah dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	71

B. Hubungan Pelatihan Penjamah dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	72
C. Hubungan Usia Penjamah dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	76
D. Hubungan Pendidikan Penjamah dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	78
E. Hubungan Pengetahuan Penjamah dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan.....	80
F. Keterbatasan Penelitian.....	83
<b>BAB VI.....</b>	<b>84</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>84</b>
A. Kesimpulan .....	84
B. Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>90</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Makanan.....	19
Tabel 3. 1 Definisi Operasional .....	38
Tabel 3. 2 <i>Coding</i> .....	44
Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Masa Kerja di RSUP. Dr. Hasan Sadikin Tahun 2024 .....	53
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Tingkat Pendidikan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Tahun 2024 .....	53
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Pelatihan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024.....	54
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Usia di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024.....	55
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Pengetahuan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024.....	55
Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Penjamah Berdasarkan Pengetahuan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024.....	59
Tabel 4. 7 Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung .....	60
Tabel 4. 8 Hubungan Masa Kerja dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung tahun 2024.....	65
Tabel 4. 9 Hubungan Pelatihan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung Tahun 2024 ....	66
Tabel 4. 10 Hubungan Usia dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah	

Makanan Di RSUP Dr. Hasan Sadikin Tahun 2024 .....	67
Tabel 4. 11 Hubungan pendidikan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah	
Makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Tahun 2024 .....	68
Tabel 4. 12 Hubungan Pengetahuan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi	
Penjamah Makanan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Tahun 2024 .....	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Teori.....	36
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep.....	37

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 <i>Informed Consent</i> .....	90
Lampiran 2 Pernyataan Persetujuan Responden .....	91
Lampiran 3 Kuesioner Penelitian .....	92
Lampiran 4 Surat Izin Penelitian .....	102
Lampiran 5 Kode Etik Penelitian .....	104
Lampiran 6 Hasil Analisis Data Univariat Dan Bivariat .....	105
Lampiran 7 Hasil Turnitin .....	113
Lampiran 8 Dokumentasi .....	117